



HAR17

VINOS CON GRADUACIÓN POTENCIAL ELEVADA
REANUDACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN
Levadura seca activa de vinificación, cepa *Saccharomyces cerevisiae,* ej*. Bayanus.*
Cepa seleccionada en los viñedos de Champagne.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS
- Tolerancia al alcohol: 17% alc./vol.
- Producción muy débil de acidez volátil.
- Excelente capacidad de implantación.
- Fermentación a baja temperatura.

La levadura **HAR17** en concreto está recomendada para los vinos con gran potencial alcohólico. También combina perfectamente con la reanudación de la fermentación.
Respeta perfectamente los aromas de las cepas.
También combina muy bien con la cepa Chardonnay.

MODO DE EMPLEO
Rehidratar las levaduras en el agua a unos 35°C (1 kg de levadura por 10 litros de agua).
Dejar reposar 15 minutos, después remover suavemente de vez en cuando durante 15 minutos.
- La fase de rehidratación no debe exceder de 45 minutos.
- La diferencia de temperatura entre el término medio de la rehidratación y el mosto no debe sobrepasar los 10°C en el momento de la adición de la levadura.
- El recipiente utilizado debe estar limpio.

DOSIS DE EMPLEO
De 20 a 30 g/hl.

CONSERVACIÓN
Conservar en un lugar fresco y seco.

EMBALAJE
Bolsa de aluminio al vacío de 500 g, recipiente de cartón de 10 kg.

CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL

14 Rue des Genêts – 33405 Saint Loubès – France – Tél. +33 5 56 38 93 93 – Fax +33 5 56 38 87 87 – *contact@predel.com* – **www.predel.com**